

TUTTI IN... PISTA!

all'insegna del biologico

JESI 28 / 30 / 31 gennaio 2010

giovedì 28 gennaio

AI FORNELLI

Corso di cucina sulla tradizione del maiale e cena - Ore 18.30
Italcook - Via Federico Conti, 5

Costo dell'iniziativa:

€ 50,00 a persona / Massimo 20 persone

Prenotazione obbligatoria:

entro martedì 26 gennaio
presso Italcook
Tel. 0731 56400
comunicazione@italcook.it - www.italcook.it

sabato 30 gennaio

NEL BICCHIERE

Cena degustazione con musica dal vivo - Ore 20.30
Enoteca della Regione Marche, sezione di Jesi - Via Federico Conti, 5

Costo dell'iniziativa:

€ 30,00 a persona

Prenotazione obbligatoria:

entro venerdì 29 gennaio
presso l'Enoteca Regionale
Tel. 0731 213386 / 0731 703844
info@assivip.it - www.assivip.it

domenica 31 gennaio

IN FATTORIA

Pista, pranzo e musica dal vivo - Ore 10.00
Azienda agraria Arcafelice - Via Minonna, 75

Costo dell'iniziativa:

€ 25,00 a persona / Massimo 50 persone

Prenotazione obbligatoria:

entro venerdì 29 gennaio
presso l'Ufficio Turismo di Jesi
in piazza della Repubblica
Tel. 0731 538420 - turismo@comune.jesi.an.it
presso il punto vendita dell'azienda agraria,
in viale della Vittoria, 75/C
Tel. 0731 200376
info@arcafelice.it - www.arcafelice.it

Ufficio Turismo
Piazza della Repubblica
Tel. 0731 538420
turismo@comune.jesi.an.it
www.comune.jesi.an.it

INFO



TUTTI IN... PISTA!

all'insegna del biologico

JESI 28 / 30 / 31 gennaio 2010

ai fornelli, nel bicchiere, in fattoria



giovedì 28 gennaio

AI FORNELLI

Corso di cucina sulla tradizione del maiale e cena - Ore 18.30
Italcook - Via Federico Conti, 5

Antipasto

Crescia con i ciccioli e salumi

Primo

Il maiale nel tortello

Secondo

Filetto di maiale in crosta

Dolce

Gnocco fritto

Italcook, *Istituto Superiore di Gastronomia*, organizza una lezione di cucina con ricette a base di carne di maiale che i partecipanti realizzeranno direttamente in collaborazione con Elisabetta Stella, Resident Chef di Italcook.

A seguire ci sarà la cena con l'assaggio dei piatti preparati durante la lezione.

Costo dell'iniziativa: € 50,00 a persona

Massimo 20 persone

Prenotazione obbligatoria: entro martedì 26 gennaio presso Italcook

Tel. 0731 56400 - comunicazione@italcook.it - www.italcook.it



sabato 30 gennaio

NEL BICCHIERE

Cena degustazione con musica dal vivo - Ore 20.30
Enoteca della Regione Marche, sezione di Jesi - Via Federico Conti, 5

Antipasto

Affettati e crostini

Primo

Cannelloni rossi con ripieno di carne di maiale

Secondo e contorno

Capocollo di maiale al vino rosso cotto al forno

Prosciutto cotto al forno

Erbe ripassate con pancetta

Dessert

Dolci di carnevale

Abbinamento con vini marchigiani

Prodotti realizzati con metodi tradizionali

La serata sarà accompagnata dal Grassi-Pirani Swing Duo. La formazione propone un repertorio incentrato sulla tradizione swing e jazz italiana e americana degli anni '50. In un'atmosfera morbida e ritmata saranno eseguiti brani di Rabagliati, Trio Lescano, Totò, passando per le celebri interpretazioni di Frank Sinatra, Chet Baker, Sarah Vaughan e altri immortali.

Simone Grassi: voce • Massimiliano Pirani: chitarra

Costo dell'iniziativa: € 30,00 a persona

Prenotazione obbligatoria: entro venerdì 29 gennaio presso l'Enoteca Regionale

Tel. 0731 213386 / 0731 703844 - info@assivip.it - www.assivip.it



domenica 31 gennaio

IN FATTORIA

Pista, pranzo e musica dal vivo - Ore 10.00
Azienda agraria Arcafelice - Via Minonna, 75

Degustazione

Carni suine biologiche alla brace e insaccati

Abbinamento con vini marchigiani biologici

Dalle ore 10.00 i norcini inizieranno la pista del maiale biologico. Smonteranno la "pacca" con la classica preparazione dei prodotti derivati: salsicce, salami, coppa, grasselli...

Alle ore 13.00 degustazione di carni suine biologiche alla brace, insaccati e tanto altro!

Il tutto inaffiato con vini locali biologici.

Simone Bompadre e Roberto Raponi, del gruppo Vincanto, allieteranno la giornata con canti della tradizione popolare marchigiana.

Simone Bompadre: organetto, percussioni, chitarra e voce • Roberto Raponi: percussioni e voce

Costo dell'iniziativa: € 25,00 a persona / Massimo 50 persone

Prenotazione obbligatoria: entro venerdì 29 gennaio

presso l'Ufficio Turismo di Jesi in piazza della Repubblica. Tel. 0731 538420 - turismo@comune.jesi.an.it

presso il punto vendita dell'azienda agraria, in viale della Vittoria, 75/C. Tel. 0731 200376

info@arcafelice.it - www.arcafelice.it